



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 26 Janvier - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Potage Saint Germain	- Entrée chaude	- Maquereaux à la tomate	- Crudités
Plat	- Blanquette de veau	- Tempura de colin	- Fajitas de poulet	- Omelette au fromage
Accompagnement	- Riz blanc	- Chou-fleur en gratin	- Salade verte	- Gnocchis
Laitage	- Babybel	- Fromage frais	- Fromage fondu	- Yaourt sucré ou nature
Dessert	- Kiwi jaune	- Tarte Bourdaloue	- Crème aux œufs	- Corbeille de fruits



Fait maison



MSC - Label pêche durable



Viande française



IGP Identification Géographique Protégée



Produit en Île-de-France



Produit fermier



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale



Certification Environnementale niveau 2



Label Produits Biologiques

* Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Ils peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel...Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.